

PASTA DELIZIA

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Pasta al gusto di mandorla (4%) per prodotti da forno.
- Pratica: pronta per l'uso.
- Economica: consente di ottenere un costo ricetta molto competitivo.
- Qualitativa: il prodotto finale è simile al tradizionale nel gusto e nelle caratteristiche.
- Garanzia: durata nel tempo del prodotto finito.



Confezione in cartone da 15 kg!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Biscotti al cocco

PASTA DELIZIA	1000 g
Cocco rapé	600 g
Zucchero	400 g
Albume	400 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto in planetaria con spatola a media velocità. Formare su carta da forno.

cottura: 200°C per 6 min. ca. Rotor 180°C

Petit four

PASTA DELIZIA	1000 g
Albumi	100 g



Ricetta copertura torta Delizia

PASTA DELIZIA	1000 g
Uova intere	100 g

modalità d'impiego:

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità, formare con sac a poche. Il prodotto non necessita riposo e può essere cotto subito.

cottura: 220-230°C per 12 min.ca. Rotor 200°C

Petit four (con taglio)

PASTA DELIZIA	1.000 g
Albume	200 g
PASTA MANDORLA MO	
PERSIPAN	1000 g
Zucchero	500 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare.

cottura: 220°C per 12 min ca. Rotor 200°C



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859